

Mazedar Cheese Cake



:اجزاء

- ڈائجسٹو بسٹکس 140 گرام
- اخروٹ -- آدھا پیالی
- براؤن شوگر -- ایک کھانے کا چمچہ
- پگھلا ہوا مکھن -- آدھا پیالی
- کریم چیز -- ایک پیالی
- باریک چینی -- آدھا پیالی
- میٹھی اور پھینٹی ہوئی کریم -- آدھا پیالی
- انڈے (بڑے) دو عدد
- ونیلا ایسنس -- ایک چائے کا چمچہ

:ترکیب

فوڈ پروسیسر یا چوپر میں کرسٹ کے تمام اجزاء کو ڈال کر باریک پیس لیں۔ بسکٹ مکس کو ایک ڈش میں برابر سے پھیلا کر اچھی طرح دبا کر ڈش کی شکل دے لیں اور فریج میں رکھ کر خوب ٹھنڈا کر لیں۔ اب کریم چیز کو اتنا پھینٹیں کہ وہ پھول جائے۔ پھر چینی اور ونیلا ملا کر مزید پھینٹیں، انڈے بھی شامل کر دیں اور دوبارہ پھینٹیں۔ جب چیزیں اچھی طرح مکس ہو جائیں تو ٹھنڈے کرسٹ میں ڈال دیں اور 180 سینٹی گریڈ پر پہلی سے گرم اوون میں چیز کیک کو 20-25 منٹ بیک کر لیں۔ جب چیز فلنگ کے درمیان میں چھری چھبونے پر صاف نکل آئے کیک تیار ہے۔ اوون سے نکال کر ٹھنڈا کر لیں اور کریم کے ساتھ پیش کریں۔

Cookies and cream cheese cake



اجزاء:

- بیس کے اجزاء: چاکلیٹ کوکی کرمبز ----- دو کپ پگھلا ہوا مکھن ----- چار
- کھانے کے چمچے فلنگ کے اجزاء: کریم چیز ----- آٹھ اونس کرڈ چیز -----
- آٹھ اونس جیلیٹن پاؤڈر ----- دو کھانے کے چمچے دودھ ----- 1/4 کپ چینی
- چھ اونس ونیلا ایسنس ----- ایک چائے کا چمچ پھینٹی ہوئی کریم
- دو کپ چاکلیٹ چپ کوکیز ----- ایک کپ

ترکیب:

بیس بنانے کے لئے ایک پیالے میں چاکلیٹ کوکی کرمز اور پگھلا ہوا مکھن ملا لیں۔ اب اسے چیز کیک پین میں بچھادیں اور 10 منٹ بیک کر لیں اور ٹھنڈا کر لیں۔ فلنگ کے لیے ایک پیالے میں کریم چیز، کرڈ چیز اور چینی کے ساتھ آبستگی سے 3 سے 4 منٹ تک پھینٹ لیں۔ اب جیلیٹن پاؤڈر کو دودھ میں حل کریں اور چیز کے مکسچر میں شامل کر دیں۔ پھع اس میں ونیلا ایسنس ڈالیں اور پھینٹی ہوئی کریم اور کرشڈ کی ہوئی کوکیز میں فولڈ کر دیں۔ اس کے بعد اسے بیک کیا ہوا کرسٹ کے اوپر ڈال دیں اور اسے سیٹ ہونے تک ٹھنڈا کریں۔ آخر میں اوپر پھینٹی ہوئی کریم اور کرشڈ کوکیز سے گارنش کر کے ٹھنڈا سرو کریں۔